

Soretel

RESTAURANT

Nos Formules

UN PLAT	16
DEUX PLATS	20
<i>Entrée et plat ou plat et dessert</i>	
TROIS PLATS	24
<i>Entrée, plat et dessert</i>	
MENU ENFANT	16
<i>Entrée, plat et dessert en portion enfant</i>	

Seul ou à partager

Les Tapas

RILLETTES DE TRUITE  10
Au citron confit, Aux piments

Produites par Les Nouvelles Fermes situé à 3Km

Accompagné par des toasts bio aux herbes de Provence

Produits par La Biscotterie artisanale La Chanteraçoise situé à 110Km

Les Entrées 10

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
*Sélection de charcuteries du Pays Basque de notre producteur
Le Domaine Abotia (64200 ISPOURE)*

GASPACHO REVISITÉ
Recette du chef à base de pastèque et poivrons, huile d'olive

ASSIETTE VÉGÉTALE 
*Asperges vertes cuites à l'anglaise, tomates de Marmande
et ricotta fumée maison*

ŒUF PARFAIT 
*Cuit basse température et accompagné d'une compotée de
chou chinois, tempura de brocolis, assaisonné à la fleur de sel
d'Arcachon*

ENTRÉE DU JOUR

Prix nets TTC en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  Produit Local  Plat végétarien

 Menu sans gluten, hors le Gaspacho Revisité, le Pavé de Truite Snacké, l'Entremet Fraise Vanille Bourbon

Les Plats 16

BALLOTINE DE POULET 
*Poulet de la Ferme du Cabier cuit en base température
Accompagné d'épinards poêlés au beurre de Bordeaux et d'un écrasé de
pommes de terre aromatisé au thym citron issu de notre jardin.*

PAVÉ DE TRUITE SNACKÉ 
*Truite de la Ferme du Ciron
Linguines, émulsion à l'ail et légumes de saison rôtis*

PIÈCE DE BOEUF 
*Accompagnée de frites maison, d'une salade verte & assaisonnée à la
fleur de sel d'Arcachon
Sauce au choix: Poivre, moutarde, champignon, bleu*

RISOTTO CRÉMEUX, PESTO ROSSO 
Riz noir, beurre de Bordeaux, déglacé au vin blanc Côtes de Blaye bio

PLAT DU JOUR

Les Desserts 10

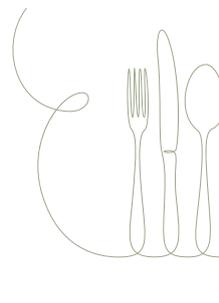
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 
*Accompagné de sa glace au Cannelé
Recette du chef à base d'œufs de la ferme de Tartifume*

ENTREMET FRAISE/VANILLE BOURBON 
*Bavarois à la vanille bourbon et fraises, menthe de notre jardin
Coulis de fraise maison*

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX 
*Assortiment au choix du chef. Nos fromages proviennent de nos producteurs
La Ferme de Tartifume (33600 PESSAC), La Fromagerie du Roy (33720 LANDIRAS)*

ILE FLOTTANTE 
*Accompagné de notre Caramel beurre salé fait maison et 100% local
avec notre Beurre de Bordeaux et notre Fleur de sel d'Arcachon*

DESSERT DU JOUR



Retrouvez en dernière page
tous nos
Producteurs Locaux



La carte des Boissons

Sans alcool

Coca-Cola - 33cl	4.8
Sirop à l'eau - 20cl	3
Jus de fruits Maison Meneau - 25cl 	5.5
<i>Abricot, Ananas, Fraises Framboises, Pamplemousse, Pêche, Poire, Tomate</i>	
Thé glacés Maison Meneau - 25cl 	5.5
<i>Pêche, Menthe</i>	
Fizz Maison Meneau Tonic, Citron, Orange 25cl 	5.5

Eaux

Eau Abatilles plate 50cl 	4.5
Eau Abatilles plate 1L 	5.5
Eau Abatilles pétillantes 50cl 	4.5
Eau Abatilles pétillantes 1L 	5.5
Perrier - 33cl	4.8

Boissons chaudes

Café 	2.5
Café au lait	3.8
Café double	3.8
Décaféiné	2.5
Thé/Infusion	3.8
Chocolat chaud	3.8
Lait chaud	3.6

Apéritifs

Kir - 12cl	4.8
<i>mûre ou cassis ou pêche</i>	
Ricard - 4cl	4.8
Lillet - 4cl 	5.5
<i>Blanc ou rouge</i>	
Moon gin - 4cl 	8

Bières

Pression Heineken - 25cl	4
Pression Heineken - 50cl	7.8
Brasserie Mascaret - 33cl 	6
<i>Blonde, blanche, ambré, brune</i>	

Digestifs

Get 27 - 4cl	8
Diplomatico - 4cl	8.5

Whiskies

Jack Daniel's - 4cl	8
Moon Harbour Signature - 4cl 	9.5
<i>100% orge malté - vieilli en fût de vin bordelais</i>	

Rhum

Rhum colombien - 4cl	9
<i>Rom Viejo De Caldas - 8 ans</i>	

Prix nets TTC en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  Produit Local  Produit issus de l'agriculture biologique

Soretel
RESTAURANT

La carte des Vins

Nos Vins Rouges

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
CHÂTEAU MOULIN DE VIGNOLLE  <i>AOP Bordeaux</i>	5	22
CHÂTEAU HAUT VIEUX CHÊNE  <i>AOP Bordeaux</i>	5.5	23
CHÂTEAU BARON BELLEVUE  <i>Côtes de Bourg</i>	5.5	23
CHÂTEAU HAUT SOCIONDO <i>Côtes de Blaye HVE</i>	6	25
CHÂTEAU PUISSEGUIN LA RIGODRIE  <i>Puisseguin Saint-Emilion</i>	6.5	26

Nos Vins Blancs

CHÂTEAU LES GARELLES  <i>Côtes de Blaye (vin blanc sec)</i>	5	22
CHÂTEAU LAGRANGE DES MAUBERTS  <i>Sainte Foy Côtes de bordeaux (vin blanc sec)</i>	5	22
CHARME COLOMBELLE <i>Côtes de Gascognes - vin blanc doux</i>	4.5	21

Nos Vins Rosé

CHÂTEAU LES AUBIERS  <i>Côtes de Blaye</i>	5	22
--	---	----



Soretel
RESTAURANT

Merci à nos Producteurs locaux

Présents au buffet Petit-déjeuner

- 4Km** **Les Ateliers Saint-Joseph**
33700 Mérignac - Situé à 4 km
LES CONFITURES COMME AUTREFOIS
- 8Km** **Ferme de Tartifume**
33600 Pessac - Situé à 8 km
FROMAGE
- 10Km** **Chouette Pâtisserie**
33000 Bordeaux - Situé à 10 km
PÂTE À TARTINER
- 10Km** **Origine tea BIO**
33520 Bruges - Situé à 10 km
THÉ
- 70Km** **Les Yaourts de Nadège**
33124 Aillas - Situé à 70 km
YAOURTS
- 82Km** **L'Atelier du Miel**
33190 Saint-Sève - Situé à 82 km
MIEL
- 120Km** **La Chanteraçoise**
24190 Saint-Germain-du-Salembre - Situé à 120 km
BISCOTTE

Présents sur la carte du Bar

- 28Km** **Maison Meneau**
33450 Saint-Loubès - Situé à 28 km
JUS DE FRUITS
- 10Km** **Moon Harbour**
33300 Bordeaux - Situé à 10 km
WHISKY ET GIN
- 66Km** **Gabriel & Co**
33820 Saint-Aubin-de-Blaye - Situé à 66 km
VIN
- 67Km** **Abatilles**
33120 Arcachon - Situé à 67 km
EAUX
- 11Km** **Brasserie Mascaret**
33110 Le Bouscat - Situé à 11 km
BIÈRES

Retrouvez certains produits de nos producteurs locaux dans **notre boutique** pour rapporter un **souvenir gourmand à la maison** !



Producteurs
LOCAUX

Notre label Producteurs Locaux créé en 2012 renforce notre volonté de travailler main dans la main avec les producteurs et productrices locaux situés à **moins de 150 kilomètres** de notre établissement.

Nous sélectionnons avec soin nos produits pour vous garantir une **offre de qualité, savoureuse et de saison.**

Présents sur la carte du Soretel

- 3Km** **Les nouvelles fermes**
33700 Mérignac - Situé à 3 km
RILLETES DE TRUITES ANETH/CITRON
- 8Km** **Ferme de Tartifume**
33600 Pessac - Situé à 8 km
FROMAGE
- 11Km** **Beurre de Bordeaux**
33110 LE BOUSCAT - Situé à 11 km
BEURRE
- 45Km** **Fromagerie du Roy**
33720 LANDIRAS - Situé à 45 km
FROMAGE
- 58Km** **Saline du bassin d'Arcachon**
33470 Gujan-Mestras - Situé à 58 km
SEL
- 106Km** **Ferme du Ciron**
47420 ALLONS - Situé à 106 km
TRUITE
- 144Km** **Ferme de Cabier**
47310 Laplume - Situé à 144 km
VOLAILLE

Soretel
RESTAURANT

Soretel

RESTAURANT

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant est disponible dans un classeur auprès des équipes